



Randen-Linsen-Burger mit Schwarzkümmel-Naan

Von diesem herzhaften Naan-Brot bereitet Spitzenköchin Tanja Grandits immer gleich eine grössere Menge zu. Halbiert und eingefroren, können die Brote im Toaster schnell für ein Sandwich oder als Beilage zu einer Suppe aufgefrischt werden.

Zutaten

für 6 Personen

Naan

- 42 g frische Hefe
- 250 ml Milch, lauwarm
- 50 g brauner Zucker
- 500 g Mehl
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 3 TL Backpulver
- 3 EL Olivenöl
- 250 g Joghurt
- Salz
- 1 EL Schwarzkümmel

Randenbratlinge

- 400 g Randen (Rote Bete), gekocht
- 4 EL Balsamicoessig
- 7 EL Sojasauce
- 400 g Belugalinsen, gekocht
- 100 g Haferflocken
- 100 g Pankobrösel (grobes japanisches Paniermehl)
- Salz
- 1 EL Dijonsenf
- 1 TL Kreuzkümmel, gemörsert
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Olivenöl zum Braten

Servieren

- Kräutersenf
- rote Gewürz-Zwiebeln
- 2 Handvoll Rucola

Zubereitung

1. Für das Brot die Hefe in der Milch auflösen und mit dem Zucker zum Mehl giessen. Alle übrigen Zutaten dazugeben und in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten. Alternativ das Handrührgerät verwenden. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
2. Vom Teig jeweils apfelgrosse Portionen abnehmen, flach drücken und in einer (Grill-) Pfanne ohne Fett von beiden Seiten ausbacken.
3. Für die Bratlinge die Randen schälen und grob schneiden, dann mit dem Balsamico und der Sojasauce in einem Standmixer fein mixen. Mit allen anderen Zutaten mischen, gut verkneten und abschmecken. Abgedeckt im Kühlschrank ½ Stunde ziehen lassen.
4. Aus der Masse Patties formen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten 3–4 Minuten braten.
5. Die kleinen Naan-Brote aufschneiden, mit der Schnittfläche kurz in die heisse Pfanne legen und anrösten.
6. Die untere Hälfte der Brote mit Kräutersenf bestreichen und mit Patty, Gewürz-Zwiebeln und Rucola füllen. Mit der oberen Brothälfte abdecken.